



Pedra Cancela Reserva

cód. 103212

Fermentado em lagares típicos de granito, este Dão Reserva é complexo e equilibrado, com aroma de frutos vermelhos e tabaco. Em boca, é aveludado e cheio.

17,5 pontos Vinho Grandes Escolhas



Produtor	Lusovini
País	Portugal
Região	Dão
Tipo	Tinto
Uva	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz
Volume	750ml
Safra	2020
Teor alcoólico	13,5%
Temperatura de serviço	16°C
Vinificação	Fermentação em lagar típico de granito com temperatura controlada a 24°C
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Corpo	Intenso
Potencial de guarda	10 anos
Harmonizações	Carnes vermelhas como picanha grelhada e vitelo